CHATEAU DE FAYOLLE

VINS FINS DE SAUSSIGNAC & BERGERAC
DEPUIS 1997

BOIS DE SANGLIER BERGERAC
BLANC SEC 2019

Millésime : 2019

Appellation d'Origine Protégée : Bergerac Blanc Sec

Terroir et Parcelle(s) : Parcelles Mornac, vignes plantées en 2003, Chemin, plante en 2000 et Ruine de 2002, toutes sur un plateau argilo-calcaire

Cépage : 85% Sauvignon Blanc, 15% Sémillon

Rendement par hectare : 43,8 hl

Dégustation : Robe jaune verte, brillante et claire. Au nez, complexe et élégant, plein d'arômes torréfiés de fumé et de pain grillé ainsi qu'une note fraîche de pomme verte. Vif et frais en attaque, harmonieux et gardant une bonne acidité. Une note beurrée bien évidente. Très long en finale.

Vinification : Fermentation sur les lies fines en barrique. Bâtonné hebdomadaire sur système OXOline.

Elevage : En barriques de chêne français pendant 5 mois

Travail du sol : Lutte raisonnée sans herbicides ni pesticides avec un désherbage mécaniquement.

Vendange : Mécanique

Mise en bouteille : 15.05.2020

Taux d'alcool : 13,5%

Nombre de bouteilles produits : 1 775

INTERNATIONAL CHALLENGE 2020
OR
GILBERT & GAILLARD

Frank & Riki CAMPBELL
Château de Fayolle 24240 Saussignac - T. +33 (0)5 53 74 32 02 - www.chateaufayolle.com